



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PASTA

Malzemesi:

500 gr. kestane (haşlanmış püre haline getirilmiş)

150 gr. şeker

15 cl. krema

2 çorba kaşığı portakal suyu

2 çırpılmış yumurta sarısı

60 gr. margarin

1 basit tart hamurundan pişirilmiş tart tabanı

Hazırlanışı:

Kestane püresini 125 gr. şeker, krema, portakal suyu ve yumurta sarılarıyla karıştırın . Pişirdiğiniz tartı 5 dakika soğumaya bırakın. Sonra üzerine kestaneli karışımı sürün. Küçük margarin parçalarını üzerine dağıtın.

Kızdırılmış fırında 20 dakika pişirin. (Malzeme sertleşene kadar.) Üzerine kalan şekeri serpip krema ile birlikte servis yapın.